



Viñedo CHADWICK

ヴィンテージ 2002

原産地呼称：マイポ・ヴァレー、プエンテ・アルト、
ヴィニエド・チャドウィック・ヴィンヤード
ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニヨン100%
アルコール度数：13.7%
pH：3.74
総酸量：5.11 g/l（酒石酸換算）
残糖分：2.15 g/l
熟成：フランス産オーク樽で19か月、新樽100%

ヴィンテージ・ノート

この年のブドウ生育期は素晴らしい成熟条件に恵まれました。2001/2002年は、最高気温は前年よりやや低く、ブドウが樹上にある期間を通じてこの傾向が続きましたが、全体的な気温は平均的な年に近いレベルでした。チリのセントラル・ヴァレー南部の地域では、雨が多く問題が多かった年でしたが、アルト・マイポでは全く反対の気候条件となりました。雨は少なく、好ましい積算温度が得られたため、カベルネ・ソーヴィニヨンの区画は最高の熟度に達した絶好のタイミングで収穫することができました。完璧な熟度を得るため、ブドウ畑は樹勢の強さによって小さな区画に分けられ、個別に成長をモニターしています。これらの区画毎に栽培上の決定がなされ、ブドウがどれも均一に最高の熟度に達した時点で収穫するので、区画によって異なるタイミングで別々に収穫が行われます。収穫は手作業で、ブドウがまだ冷たい午前6時から9時の間に行われ、15キロ容量のトレーでワイナリーに運ばれます。



醸造

ブドウがワイナリーに着くと、区画毎のブドウは選果台の上で手作業で選別され、除梗後に果粒の選別を行います。ブドウを区画毎に分けたまま、望ましい抽出レベルによって28~30℃の間で発酵を行いました。ポンプオーバーの回数と量も、望ましい抽出レベルによって異なります。通常は、醸しの最初の段階では果帽の上から優しく果汁を注ぎ、後半の発酵がピークになる段階では、より長く頻繁にワインを循環させ、最大で一日にタンク1基分を循環させます。深い色調と充実した果実のフレーバーを得られるよう、発酵後も含めて25日から35日間の醸しを行いました。ワインは区画毎に別々にフレンチ・オークの小樽（新樽100%）に入れられ、19カ月熟成する間に澱引きを5回行いました。2004年3月に瓶詰めする直前に、区画毎に熟成したワインをブレンドしました。

テイasting・ノート

2002年ヴィンテージは長く乾燥したブドウ成熟期が特徴で、このおかげでカベルネ・ソーヴィニオンが完全に熟すのを待って収穫することができました。その結果、凝縮した果実味と素晴らしい構成を持ったフル・ボディのワインが得られました。赤い果実の緻密なアロマが、トースト、バニラ、杉などの香りと融合しています。バランスが良くエレガントな味わいで、力強さとシルクのような滑らかさを持ったタンニンが、口中を満たす充実感をもたらし、長い余韻へと続きます。

2004年3月

テクニカル・インフォメーション

畑の面積：15ヘクタール、1992年と2015年に植樹

土壌のタイプ：石を70%含む沖積層の上に40cmの深さの粘土ローム質の表土

標高：650m

植密度：1ヘクタール当たり4,166本

平均収量：1ヘクタール当たり3トン

1月の平均気温：21° C / 69,8° F

年間降雨量：328 mm / 12,9 in

